



masterchef
gourmet

Alapsütemények

Tejszínhab
Omlós tészta
Palacsintatészta
Gofri tészta
Gabonakenyér
Briós
Fehér kenyér
Égetett tészta

Kivételes pillanatok

Citromhabos torta
Eperkrém torta
Vanília macaron
Tiramisu kelyhek
Málnás és fehér csokis muffin
Királyi csokoládé torta

Ínyenc falatok

Csokoládéreszeléssel gazdagított cookie
Csokoládés-pekándió brownie
Csokoládé hab
Sárgarépa-torta cukormázzal
Ellenállhatatlan almatorta
Csokoládés sütnyalókák

Ízes pillanatok

Cukkini gratin
Fűszeres kenyér
Pizzatészta
Húsgombóc

Tefal®

Hőmérséklet átváltási táblázat

30° C	Termosztát 1
60° C	Termosztát 2
90° C	Termosztát 3
120° C	Termosztát 4
150° C	Termosztát 5
160° C	Termosztát 5-6
180° C	Termosztát 6
200° C	Termosztát 6-7
210° C	Termosztát 7
220° C	Termosztát 7-8
240° C	Termosztát 8
260° C	Termosztát 8-9
270° C	Termosztát 9

Tejszínhab

Részére 6-8 embernek

Szükségesek tartozékok:



Hozzávalók

25 cl nagyon hideg folyékony tejföl • 50 g porcukor

Öntse a tejfölt és a porcukrot a többpengés villával, és a fedéllel felszerelt rozsdamentes acél tálba. Járassa a készüléket 7-es fokozaton két percig, ezután maximális sebességen még három és fél percig.



Omlós tészta

Részére 6-8 embernek

Szükségesek tartozékok:



200 g finomliszt • 100 g vaj • 50 ml víz • egy csipet só

Öntse a lisztet és a vajat a rozsdamentes acél tálba. Szerelje fel a dagasztókart és a fedelet és járassa a készüléket 1-es fokozaton pár másodpercig, és közben adja hozzá a langyos vizet. Járassa a készüléket addig, amíg a tészta cipó alakú nem lesz. Fedje le a tésztát fóliával, és hűvös helyen hagyja állni legalább egy óráig, mielőtt kinyújtja, és megsüti.



Palacsintatészta

20 palacsintához

Szükségesek tartozékok:



Hozzávalók

750 ml tej • 375 g liszt • 4 tojás • 40 g cukor • 100 ml olaj • 1 evőkanál narancsvirágvíz vagy ízesített alkohol

Tegeje a tojásokat, az olajat, a cukrot, a tejet, és a választott ízesítőt a robotgéphez tartozó tálba. Állítsa 3-es fokozatra és járassa a készüléket pár másodpercig. Az adagoló nyíláson keresztül adja hozzá a lisztet, és járassa további másfél percig. A palacsinták elkészítése előtt, hagyja állni a tésztát szobahőmérsékleten legalább egy óráig.



Gofri tészta

24 gofrihoz

Szükségesek tartozékok:



250 g finomliszt • 15 g friss élesztő • 2 tojás • 1 csipet só • 400 ml tej • 125 g olvasztott vaj • 1 zacskó vaníliás cukor (vagy pár csepp vanília kivonat)

Keverje össze az élesztőt egy kis langyos tejben. Szerelje fel a robotgéphez tartozó tálat a készülékre, majd öntse bele a tojásokat, a sót, a vaníliás cukrot, a maradék tejet, a vajat és az élesztős keveréket. Zárja rá a fedelet. Járassa a készüléket 7-es fokozaton, és fokozatosan adja hozzá a lisztet a fedélen található adagoló nyíláson keresztül. Ha szükséges, használja a pulzus funkciót egy pár másodpercig, hogy a liszt és a vaj jobban összekeveredjen. Járassa a készüléket körülbelül két percig, amíg a vaj csomómentes nem lesz. A gofri elkészítése előtt hagyja állni a keveréket egy óráig.

Tipp: A gofrit tejszínhabbal, csokoládészósszal stb. tálalhatja.



Gabonakenyér

Egy cipó körülbelül 800 g

Szükségesek tartozékok:



Hozzávalók

500 g vegyes gabonaliszt • 285 ml langyos víz •
10g szárított élesztő • 10 g só • díszítésnek zabpehely



Előkészítés

Öntse a lisztet, a sót és az élesztőt a rozsdamentes acél tálba. Szerelje fel a dagasztókart és a fedelet. Állítsa a gépet 1-es fokozatra, majd néhány másodperc alatt keverje össze az összetevőket. A fedélen lévő nyíláson keresztül adja hozzá a vizet. Nyolc percig dagassza. Konyharuhával fedje le a tésztát, majd meleg helyen 15 percig hagyja állni. Ezután helyezze a tésztát egy lisztezett felületre. Kézzel lapítsa ki a tésztát négyzet alakúra. Hajlítsa be a széleit középre, majd az öklével lapítsa ki a tésztát. Ismételje meg a fenti műveletet. Formázzon egy hosszú cipót. Helyezze a cipót egy 25 cm hosszú formába. Kissé nedvesítse meg a felületét, majd szórjon rá zabpehelyt. Egy nedves konyharuhával fedje le a tésztát, majd meleg helyen 60 percig hagyja állni. Ezután vágjon egy 1 cm mély csíkot a kenyér teljes hosszán. Helyezze a cipót egy 240 °C-ra előmelegített sütőbe. Helyezzen mellé egy vízzel teli edényt, ami elősegíti, hogy a cipó szép aranysárgára süljön. Kb. 30 percig süsse. Vegye ki a cipót a formából, majd egy drótrácsra helyezve hagyja lehűlni.

Tipp: A vendégek számára kisebb kifliket készítsen. Szórja meg őket mákkal vagy szezámmaggal.

Briós

Részére 6 embernek

Szükségesek tartozékok:



Hozzávalók

250 g fehérkenyér liszt • 5 g só 25 g cukor • 100 g vaj •
2 egész tojás és 1 tojásfehérje • 3 evőkanál langyos tej •
2 evőkanál víz • 5 g szárított sütőélesztő



Előkészítés

Öntse a lisztet a rozsdamentes acél tálba, és hozzon létre két mélyedést: az egyik mélyedésbe öntse bele a sót, míg a másikba az élesztőt, a cukrot, a langyos tejet és a vizet. A sót és az élesztőt soha ne keverje össze, mert az élesztő nagyon rosszul reagál a sóra. Adja hozzá a tojást, majd szerelje fel a dagasztókart és a fedelet. Válassza ki az 1-es fokozatot és 15 másodpercig keverje az összetevőket, majd kapcsoljon a 3-es fokozatra és folytassa további 2 percig 45 másodpercig a keverést. A készülék lekapcsolása nélkül adja hozzá a vajat. A vaj ne legyen túlságosan puha. A felhasználás előtt fél órával vegye ki a vajat a hűtőből, és hagyja szobahőmérsékleten. További 5 percig folytassa a dagasztást a 3-as fokozaton, majd az 5-ös fokozatra kapcsolva folytassa a keverést további 5 percig. Fedje le a tésztát, két órán át hagyja kelni szobahőmérsékleten, majd kézzel gyúrja meg és helyezze a tálba. Fedje le a tésztát, majd 2 órára helyezze a hűtőszekrénybe; majd kézzel gyúrja meg. Ezután fedje le fóliával, és hagyja egy egész estére a hűtőben. Következő nap vajazza és lisztezze meg a brióssütő formát. Gyúrjon golyókat a tésztából. Helyezze a golyókat a formába és várja meg, hogy a tészta annyira felmelegedjen, hogy kitöltse a formát (két vagy három órát). Helyezze a 180 °C-os sütőbe, majd süsse 25 percig.

Tipp: Adjon hozzá csokoládéreszeléket vagy cukrozott gyümölcsöt.

Fehér kenyér

Egy 800 g -os cipóhoz

Szükségesek tartozékok:



Hozzávalók

500 g fehér kenyér liszt • 300 ml langyos víz 10 g szárított élesztő • 10 g só



Előkészítés

Öntse a lisztet, az élesztőt, a sót és a szárított élesztőt a rozsdamentes acél tálba. Szerelje fel a dagasztókart és a fedelet és járassa a készüléket 1-es fokozaton pár másodpercig. Adja hozzá a langyos vizet a fedélen található nyíláson keresztül. Nyolc percig dagassza. Hagyja állni a tésztát szobahőmérsékleten körülbelül fél óráig. Ezután gyúrja kézzel cipó alakúvá a tésztát. Tegye a tésztát egy kivajazott, lisztezett sütőpapírra. Ismét hagyja dagadni szobahőmérsékleten, körülbelül fél óráig. Melegítse elő a sütőt 240 °C fokra. Egy hegyes pengével vágjon csíkokat a cipó tetejére, és kenje be langyos vízzel. Helyezzen egy kis vízzel teli edényt a sütőbe: ez segít, hogy a kenyér aransárgára süljön. Süsse 40 percig 240 °C fokon.

Tipp: A sütőélesztő ne érintkezzen közvetlenül cukorral vagy sóval, mert gátolhatják az élesztő hatását.

Égetett tészta

20 nagy, vagy 40 kicsi égetett tésztához

Szükségesek tartozékok:



Hozzávalók

300 ml víz • egy kis só • egy kis cukor • 120 g vaj • 240 g finomliszt • 6 tojás



Előkészítés

Melegítse fel a vizet a vajjal, a sóval és a cukorral egy tepsiben. Forralja fel és adja hozzá a lisztet. Amíg a tészta fel nem szívja az összes nedvességét, kevergesse egy fakanállal. Hagyja kihűlni. Miután lehűlt, tegye a tésztát a rozsdamentes acél tálba, és szerelje fel a mixert, és a fedelet. Állítsa 1-es fokozatra és egyesével adja hozzá a tojásokat a fedélen található nyíláson. Miután a tojások összekeveredtek, két-három perc alatt kézzel gyúrja csomómentesre a tésztát. Egy kiskanál, vagy habzsák segítségével készítsen kis tésztahalmokat egy megvajazott, lisztezett sütőpapíron. Süsse a sütőben 180 °C fokon, 40 percig. Ezután hagyja nyitva a sütő ajtaját, és hagyja a tésztát kihűlni a sütőben. Ne vegye ki rögtön a sütőből a tésztát, mert összeeshet. Miután teljesen lehűltek, tölts meg őket kemény tejszínhabbal, jégkrémmel, vagy tejsodóval.

Tipp: A sajtos változat készítéséhez cukor helyett egy csipet sót használjon, és sütés előtt szórja be a tésztagombócokat reszelt sajttal.

Csokoládéreszeléssel gazdagított cookie

20 nagy cookie elkészítéséhez

Szükségesek tartozékok:



Hozzávalók

250 g sótlan lágy vaj • 125 g finom kristálycukor •
125 g barnacukor • 1 kávéskanál vanília kivonat •
2 egész tojás • 400 g liszt • 1 kávéskanál sütőpor •
200 g csokoládéreszelék



Előkészítés

Tegye a vaját és a kétfajta cukrot a rozsdamentes acéltálba. Helyezze a tálát a mixerbe és 5-as fokozaton keverje 20 másodpercig. Kapcsolja ki a robotgépet és egy spatulával kaparja le a rozsdamentes acéltál belső oldalain fennmaradt anyagot, majd 7-es fokozaton újból keverje össze 20 másodpercig. Adja hozzá az összes további hozzávalót, tegye a tetőt a tálra és 3-as fokozaton addig keverje, amíg sima tésztát nem kap. Formázza a tésztát egy nagy golyóvá, csomagolja fóliába és legalább 1 órára tegye a hűtőbe. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra, vegye elő a tésztát a hűtőből és darabolja fel kisebb golyókra. Helyezze ezeket sütőpapírral bélelt sütőlapra, és nagyjából 10 percig süsse meg a sütőben.

Tipp: csokoládéreszelék helyett dióval vagy aszalt gyümölcssel is elkészíthetjük.

Csokoládés-pekándiós brownie

Részére 6-8 embernek

Szükségesek tartozékok:



Hozzávalók

3 nagy tojás • 200 g étcsokoládé • 200 g vaj •
15 g vaj a tepsizhez • 180 g cukor • 2 zacskó vaníliás
cukor • 80 g átszitált liszt • 50 g pekándió



Előkészítés

Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra és a vajjal kenjen be egy 20 cm-es négyzetes tepsit. Olvassza fel a csokoládét és a 200 g vajat a mikrohullámú sütőben, és keverje jól össze. Tegye a tojásokat és a cukrokat a rozsdamentes acéltálba. Illessze a helyére a többszálás habverőt és a tetőt, majd 8-os fokozaton keverje 1 percig. Adja hozzá az olvasztott csokoládét, majd 8-as fokozaton keverje 20 másodpercig. Adja hozzá az átszitált lisztet, majd 8-as fokozaton keverje 15 másodpercig. Végül tegye a pekándiókat a keverékbe és egy spatulával forgassa be a diószemeket. Öntse a keveréket a kivajazott tepsibe és süsse 200 °C-on 25 percig. Felszolgálás előtt hűtse le.

Tipp: a pekándió helyett diót is használhatunk, és egy gombóc fagyalattal vagy tejszínhabbal tálalhatjuk.

Csokoládé hab

Részére 6-8 embernek

Szükségesek tartozékok:



Hozzávalók

150 g jó minőségű étcsokoládé-150g kristálycukor-6 tojás



Előkészítés

Törje össze a csokoládét kisebb darabokra. Tegye a csokoládédarabokat és két evőkanál vizet egy kisebb edénybe. Alacsony hőmérsékleten, folyamatos kevergetés közben olvassa fel a csokoládét. Mikor a csokoládé egyenletes krémmé olvad, vegye le az edényt a tűzről. Folyamatos kevergetés közben adja hozzá a hat tojássárgáját. A többpengés villával, és a fedéllel felszerelt rozsdamentes acél tálban, 7-es fokozaton, egy és háromnegyed perc alatt verje fel a tojásfehérjéket 25 g cukorral. Adja hozzá a maradék cukrot és keverje a habverővel maximális sebességen 30 másodpercig. Tegyen egy kanállal a felvert tojásfehérjéből a tojás/csokoládé keverékhez, majd keverje össze. Óvatosan keverje össze a maradék felvert tojásfehérjét a csokoládékeverékkel. Helyezze a hűtőbe pár órára.

Tipp: Adjon a felvert tojásfehérjéhez apróra lereszelt narancshéjat

Sárgarépa-torta cukormázzal

Részére 8-10 embernek

Szükségesek tartozékok:



Hozzávalók

A tésztához: 130 g barnacukor • 120 ml napraforgó olaj • 4 tojás • 1 narancs héja és leve • 240 g liszt • 10 g sütőpor • 2 kávéskanál őrölt fahéj • 250 g reszelt sárgarépa • 50 g tört dió • 50 g mazsola

A cukormázhoz: 100 g olvasztott vaj • 150 g 25% zsírtartalmú lágy sajt • 100 g porcukor



Előkészítés

A tészta elkészítése: Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra. Vegye elő a mixerlapátot és a rozsdamentes acéltálat, majd tegye a tálba a barnacukrot, az olajat, a tojásokat és a narancs levét és héját. Tegye a tetőt a helyére és 7-es fokozaton keverje 1 percig. Adja hozzá a lisztet, a sütőport és a fahéjat, majd ismét keverje össze 7-es fokozaton 1 percig. Végül adja a keverékhez a sárgarépát, a diót és a mazsolát, és 3-es fokozaton keverje 15 másodpercig. Vajazzon és lisztezzon be egy kör alakú tortaformát, öntse a tésztát a formába és 180 °C-on süsse 45 percig.

A cukormáz elkészítése: Amíg a torta a sütőben van, készítse elő a rozsdamentes acéltálat és a mixert. Tegye bele az olvasztott vajat, a lágy sajtot és a porcukrot, majd 3-es fokozaton keverje addig, amíg sima tésztát nem kap. Tegye a keveréket a hűtőbe. Amikor a sárgarépa-torta már teljesen lehűlt, egy spatulával kenje szét a cukormázat a torta tetején.

Tipp: reszelt kókusz mintázattal is díszítheti a tortát.

Ellenállhatatlan almatorta

Részére 8 embernek

Szükségesek tartozékok:



Hozzávalók

4 felkockázott alma • 250 g finom kristálycukor •
2 egész tojás • 150 ml tej • 125 g olvasztott vaj •
250 g liszt • 1 zacskó sütőpor • 2 kávéskanál vanília
por • 2 kávéskanál őrölt fahéj • 2 csipet só



Előkészítés

Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra. Vegye elő a rozsdamentes acéltálat és a mixert, tegye a tálba a tojásokat, a tejet és a vaját, majd a por állagú hozzávalókat (cukor, liszt, sütőpor, vanília por, őrölt fahéj és só). Tegye a tetőt a helyére és 8-os fokozaton keverje 2 percig. Kapcsolja ki a robotgépet, emelje fel a gép tetejét és egy spatulával kaparja le a tál belső oldalain fennmaradt anyagot. Helyezze vissza a tetőt a gépre és 8-as fokozaton keverje ismét 1 percig. Ha elkészült a tészta, adja hozzá a felkockázott almát és a spatulával keverje jól össze. Vajazzon és lisztezzon be egy tortaformát, öntse a tésztát a formába és 180 °C-on süsse 50 percig.

Tipp: a torta még ízletesebb lehet, ha egy kávéskanál rumot is tesz bele.

Csokoládés sütinyalókák

Szükségesek tartozékok:



Hozzávalók

A tésztához: 75 g olvasztott vaj • 2 tojás • 100 g cukor • 60 g darált törökmogyoró • 65 g liszt • fél zacskó sütőpor • 150 g túró

A bevonathoz: 200 g étcsokoládé • 2 evőkanál repceolaj • egy csomag nyalókanyél vagy fapálcika • cukorgyöngy vagy csokoládéreszelék a díszítéshez



Előkészítés

Melegítse elő a sütőt 175 °C-ra. Vegye elő a rozsdamentes acéltálat és a többszálás habverőt, majd tegye a tálba a tojásokat, a cukrot, az olvasztott vajat, a darált mogyorót, a lisztet és a sütőport. 5-as fokozaton keverje össze 15 másodpercig, majd maximális fokozaton 4 percig. Öntse a keveréket a kivajazott, kilisztezett tortaformába és süsse 175 °C-on 40 percig. Ha a megsült sütemény teljesen lehűlt, morzsolja bele egy nagy tálba, adja hozzá a túró és kézzel gyúrja össze, amíg el nem készült a tészta. Készítsen kis ping pong labda méretű golyókat a keverékből, majd helyezze azokat sütőpapírral bélelt sütőlapra. Szúrjon egy-egy fából készült nyalóka nyelet a kis sütemény-golyókba, majd 30 percre helyezze azokat a hűtőbe.

A sütinyalókák bevonatának elkészítéséhez tegye a csokoládét és az olajat egy tálba, amit utána rakjon be a mikrohullámú sütőbe (alacsony teljesítményen), hogy a keverék összeolvadjon. Ha a keverék összeolvadt, mártsa bele a sütinyalókákat, hagyja, hogy egy kis csokoládé visszacseppegjen a tálba, majd helyezze a sütinyalókákat a sütőpapírral bélelt sütőlapra. Díszítse a sütinyalókákat cukorgyönggyel vagy csokoládéreszeléssel (még mielőtt a csokoládé megszilárdulna), majd tegye vissza a hűtőbe.

Tipp: A sütinyalókád változatos dekorációjért és színéért, használhatsz tejszokoládét vagy fehér csokoládét is. Akár étel színezéket is adhatsz a fehér csokoládéhoz ha úgy tetszik.

Citromhabos torta

Résztára 6-8 embernek

Szükségesek tartozékok:



Hozzávalók

A tésztához: 250 g finomliszt • 125 g vaj • 30 g őrölt mandula • 80 g porcukor • 1 tojás • 1 csipet só

Az öntethez: 6 tojás • 300 g cukor • 3 citrom • 100 g olvasztott vaj

A habhoz: 3 tojásfehérje • 60 g porcukor • 1 csipet só



Előkészítés

A tészta elkészítése: Öntse a lisztet, a kis kockákra vágott hideg vaját, az őrölt mandulát, a cukrot és a sót a dagasztókaral és a fedővel felszerelt rozsdamentes acél tálba. Az összekeveréshez járassa a készüléket 1-es fokozaton tíz másodpercig, majd állítsa 5-ös fokozatra. Mikor a keverék zsemlemorzsa szerű lesz, adja hozzá a tojást a fedélen található nyíláson keresztül, és járassa a készüléket további öt percig. Állítsa le a készüléket mikor a tészta cipó alakú lesz. Fedje le a tésztát fóliával, és hagyja állni a hűtőben legalább egy óráig.

A díszítés elkészítése: Mossa, majd szárítsa meg a citromokat. Reszelje le a citrom héját, és facsarja ki a citromot. Öntse a tojást, a cukrot, a citromlét, a citromhéjat és az olvasztott vaját a mixerrel, és fedővel felszerelt rozsdamentes acél tálba. Járassa a készüléket 1-es, 2-es, 3-mas, vagy 7-es fokozaton, amíg a keverék egyenletes nem lesz. Melegítse elő a sütőt 210 °C fokra. Vajazzon ki egy 28 cm átmérőjű sütőformát. Nyújtsa ki a tésztát 4 mm vékonyra és szurkálja meg egy villával. Fedje le sütőpapírral és száraz babbal. Süsse 15 percig. Távolítsa el a sütőpapírt, és a szárított babot. Öntse a töltelék a tortaalapra és süsse tovább 25 percig 180 °C fokon.

A hab elkészítése: Keverje össze a tojásfehérjét és 20 g porcukrot a többpengés villával, és a fedéllel felszerelt rozsdamentes acél tálban, 7-es fokozaton másfél percig, majd maximális sebességen, amíg a tojásfehérje meg nem keményedik. A végén adja hozzá a maradék 40 g porcukrot a habverő működése közben. Mikor a torta megsült, fedje be a habbal egy kanál segítségével. Helyezze a tortát a sütőbe pár percre, míg a hab enyhén barna nem lesz.

Tipp: Díszítse a torta tetejét citrom szeletekkel.

Eperkrém torta

Részére 6-8 embernek

Szükségesek tartozékok:



Hozzávalók

A piskótaához: 4 tojás • 125 g finom kristálycukor • 125 g liszt

A habos krémhez: 1/2 l tej • 250 g cukor • 4 tojás • 70 g liszt • 250 g puha, kockázott vaj • 1 vaníliarúd • 500 g eper • 1 tortagyűrű



Előkészítés

A piskóta elkészítéséhez: melegítse elő a sütőt a 7. jelzésen (210°C). Készítse elő a rozsdamentes acéltálat és a többszálás habverőt. 8-os fordulaton verje össze a tojásokat és a cukrot 5 percig, amíg nagyon halvány színű keveréket nem kap. Kapcsolja ki a mixert, majd egy spatulával kézzel keverje ebbe bele az átszitált lisztet úgy, hogy a tál aljából felfelé irányuló keverő mozdulatokat tesz. Béleljen ki egy mély 40 x 30 cm tepsit sütőpapírral. Öntse a keveréket a kibélelt tepsibe, simítsa el a felületét a spatulával, majd 7 percig süsse. Hagyja kihűlni, majd a tortagyűrű segítségével vágja fel 2 egyező piskóta-korongra.

A habos krém elkészítéséhez: vágja félbe a vaníliarudat és kaparja ki belőle a vaníliamagokat. Öntse a tejet egy lábasba, adjon hozzá 125 g cukrot és a vaníliamagokat. Forralja fel. Eközben helyezzen 125 g cukrot és a tojásokat a rozsdamentes acéltálba. Vegye elő a többszálás habverőt, majd 8-os fokozaton verje a keveréket 2 percig. Adja hozzá a lisztet, majd 8-as fokozaton keverje tovább 30 másodpercig. Öntse a forrásban levő tej negyedét a tojásos keverékbe, majd 5-as fokozaton keverje 30 másodpercig. Öntse ezt a keveréket a többi tejet tartalmazó lábasba, főzze közepes hőmérsékleten és közben kézzel folyamatosan verje, amíg sűrű krémet nem kap. Amikor a krém besűrűsödött, öntse ki egy tálba, azt fedje le fóliával, majd rakja félre 1 órára, amíg szobahőmérsékletre le nem hűlt. Mossa el és szárítsa meg a rozsdamentes acéltálat. Adja hozzá a félrerakott krémet és a többszálás habverővel verje fel 8-os fokozaton. 1 perc elteltével menjen vissza 5-as fokozatra, majd fokozatosan adja a keverékhez a felkockázott és puhított vajat. Verje tovább 30 másodpercig, amíg a keverék sima nem lesz.

Összeállítás: Bélelje ki a fém tortagyűrűt sütőpapírral. Helyezze a kettő közül az egyik piskótakorongot a tortagyűrű aljára, a másikat pedig rakja félre, hogy azt az eperkrém torta tetejéhez használhassa majd fel. Vágja félbe az eperszemeket és helyezze el azokat - vágott felükkel lefelé fordítva - a gyűrű kerülete mentén. Tegye a krém harmadát a tortagyűrű belsejébe és kenje jól el. Adja hozzá a feldarabolt eperszemeket, majd kenjen egy vékony krémréteget a tetejére. Végül helyezze a másik tortakorongot az eperkrém torta tetejére. Fedje le az eperkrém tortát fóliával és tegye a hűtőbe 24 órára. Felszolgálás előtt 30 perccel, a díszítés befejezéséhez vegye ki a krémtortát a hűtőből.

Az eperkrém torta díszítéséhez: Szórja be a munkalapot porcukorral és tekerje ki a marcipánt a munkalapon. Vágjon ki egy, a tortagyűrű méretének megfelelő marcipán gyűrűt és helyezze az eperkrém torta tetejére.

Tipp: néhány eperrel díszítse az eperkrém tortát.

Vanília macaron

Szükségesek tartozékok:



Hozzávalók

A macaron korongokhoz: 200 g porcukor • 200 g darált mandula • 2 x 80 g tojásfehérje • 200 g finom kristálycukor • 75 ml víz • 1/2 vaníliarúd

A habos krémhez: 500 ml tej • 6 tojássárgája • 125 g cukor • 100 g kockázott vaj • 20 g liszt • 30 g kukoricaliszt • 1/2 vaníliarúd



Előkészítés

A korongok elkészítése: egy konyhai robotgépben keverje össze a 200 g porcukrot és a 200 g darált mandulát. Ezt a keveréket «tant pour tant»-nak szokták hívni, ami annyit tesz hogy „ennyit tesz hogy „ennyit ennyiért”. Szűrje le a «tant pour tant»-ot, majd rakja félre. Forralja fel a vizet és a finom kristálycukrot egy lábasban úgy, hogy közben ne keverje meg a folyadékot. Egy hőmérővel ellenőrizze, hogy a szirup hőmérséklete nem haladja meg a 115 °C-ot. Vegye elő a rozsdamentes acéltálat és a többszálás habverőt. A táliban 5-as fokozaton verjen fel 80 g tojásfehérjét kemény habbá, majd növelje a sebességet, amikor a szirup hőmérséklete elérte a 105 °C-ot. 115 °C elérésekor vegye le a szirupot a tűzhelyről, majd lassan öntse a rozsdamentes acéltáliban levő tojásfehérjék felvert habjába. Még további 6 percig verje ezt a keveréket, hogy az így kialakult tojás hab kissé lehűljön. Adja a félretett „tant pour tant” keverékhez a maradék fel nem vert tojásfehérjét (80 g) és keverje mindaddig, amíg sima keveréket nem kap. Vágja félbe a vaníliarudat és az egyik félből kaparja ki a vaníliamagokat, majd adja azokat ehhez a keverékhez. Egy hajlékony spatulával vegyítse össze a tojás hab nagyjából harmadát a mandulapasztával, hogy az utóbbi egy kicsit meglágyuljon, majd adja hozzá a tojás hab további részét is, hogy elkészüljön a macaron. Tehát egy spatulával kell összekeverni úgy, hogy alulról felfelé forgatjuk a keveréket nagyjából 1 percen át. Tegye ezt a keveréket egy 8 mm habzsákba. Sütőpapírral béleljen ki egy sütőlapot. A habzsákkal nyomjon ki a keverékből kis, egyforma, dió méretű golyókat és azokat egyenletesen helyezze el a tepsin. Óvatosan ütögesse meg a tepsin alját és hagyja szobahőmérsékleten száradni kb. 30 percig. Melegítse elő a sütőt 150 °C-ra. Süsse a habkeveréket 14 percig, majd helyezze a sütőpapírt nedves munkalapra, hogy a korongokat könnyen le lehessen venni a papírról.

A vaníliás habos krém elkészítése: gyenge tűzön melegítse fel a tejet és adja hozzá a vaníliarúd másik feléből kikapart vaníliamagokat. A többszálás habverővel a rozsdamentes acéltáliban 8-os fokozaton 2 percig verje a tojásfehérjéket a cukorral, majd adja ehhez a lisztet és a kukoricalisztet és verje újból 1 percig, most a 7-es fokozaton. Öntse a forró tejet a keverékbe, kézi habverővel keverje össze az egészet és állítsa az így készített keveréket alacsonyabb hőfokozatra úgy 3-4 percig, közben pedig folyamatosan keverje, amíg a krém be nem sűrűsödik. A hőről levéve keverje bele a felkockázott vajat. Öntse a krémet egy légmentes edénybe és legalább másfél órára tegye azt a hűtőbe.

Összeállítás: Tegye a vaníliás habos krémet egy 8 mm habzsákba és töltsen meg a korongok felét. Mindegyik megtöltött korongra tegyen egy üres macaron korongot, és légmentes edényben tárolja a macaron-okat.

Tipp: a vaníliát eperzselével is helyettesítheti, és a macaron korongok keverékét rózsaszín élelmiszerszínezék is feldobhatja.

Tiramisu kelyhek

Részére 6-8 embernek

Szükségesek tartozékok:



Hozzávalók

3 csésze erős kávé • 3 tojás • 1 doboz babapiskóta •
75 g finom kristálycukor • 250 g mascarpone • kevés
keserű kakaópor



Előkészítés

Válassza szét a tojássárgáját és a tojásfehérjét. A rozsdamentes acéltálban a többszálás habverővel 8-os fokozaton 2 percig keverje össze a tojássárgáját a cukorral, amíg a keverék nagyon halvány nem lesz. Adja hozzá a mascarponét és verje újból 8-os fokozaton 2 percig. Tegye ezt a krémet egy keverőtálba és azt tegye félre. Mossa el és szárítsa meg a rozsdamentes acéltálat és a habverőt. Tegye a tojásfehérjéket a rozsdamentes acéltálba és készítse elő a többszálás habverőt. 7-es fokozaton 30 másodpercig verje a tojásfehérjéket kemény habbá, adjon ehhez egy kávéskanál cukrot, majd verje újból 8-os fokozaton 1 perc 30 másodpercig. Egy spatulával óvatosan forgassa bele a felvert tojásfehérjét a mascarpone krémbe.

Összeállítás: itasson át néhány babapiskótát a kávéban, majd rakja azokat az üvegtálba. Ez lesz az első réteg. Rakjon rá egy réteg krémet, majd egy újabb réteg átitatott babapiskótát. Folytassa így az egyes rétegeket, amíg az üvegtál tele nem lesz, majd egy réteg krémmel fejezze be a műveletet. Hintse meg kakaóporral és helyezze az üvegedényeket a hűtőbe legalább 12 órára.

Tipp: A kávé gyümölcslével is helyettesítheti, és ha könnyed édességet szeretne, még friss gyümölcsöt is adhat hozzá.

Málnás és fehér csokis muffin

12 muffinhoz

Szükségesek tartozékok:



Hozzávalók

A tésztához: 170 g liszt • 150 g finom kristálycukor • 150 g puha vaj • 3 tojás • 1 kávéskanál sütőpor • 45 g zsíros tej • 1 kávéskanál vanília kivonat • 100 g fagyasztott málnaszem

A cukormázhoz: 60 g tojásfehérje • 65 g finom kristálycukor • 115 g puha vaj • 100 g fehér csokoládé • 2 evőkanál repceolaj • cupcake papírformák • muffin vagy cupcake sütő



Előkészítés

A tészta elkészítése: Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra. Vegye elő a rozsdamentes acéltálat és a mixert, majd tegye a lisztet, a sütőport, a cukrot, a tojásokat, a vaníliát, a vajat és a tejet a tálba. Tegye a tetőt a helyére és 8-os fokozaton keverje 2 percig. Végül adja a keverékhez a málnadarabokat és 5-as fokozaton keverje 15 másodpercig. Tegyen egy-egy cupcake papírformát minden muffin tartóba és a papírformákat töltsse fel 2/3-ig a tésztával. Süsse 180 °C-on 15 percig, majd hagyja teljesen kihűlni.

A cukormáz elkészítése: olvassa össze a fehér csokoládét és a repceolajat a mikrohullámú sütőben, alacsony teljesítményen. Tegye a tojásfehérjéket és a cukrot egy Bainmarie tálba és verje fel a fehérjét úgy, hogy a keverék térfogata duplájára nőjön és csillogóvá váljon. Vegye elő a rozsdamentes acéltálat és a habverőt. Tegye ezt a keveréket a tálba, rakja rá a tetejét, majd verje 7-ös fokozaton, amíg kisebb buborékok nem képződnek a habon. Adja a keverékhez a puha vajat és 8-as fokozaton keverje 30 másodpercig. Emelje fel a gép tetejét, egy spatulával kaparja le a tál belső oldalain fennmaradt anyagot, és adja ehhez az olvasztott fehér csokoládét. Még egyszer keverje össze 8-os fokozaton, 30 másodpercig. Tegye a mázat egy csillag díszítőcsővel ellátott zsákba és díszítse fel a teljesen lehűlt cupcake-eket.

Tipp: saját maga kényeztetéséhez díszítse a cupcake-eket cukorgyönggyel vagy csokoládéreszelékkel.

Királyi csokoládé torta

Részére 8 embernek

Szükségesek tartozékok:



Hozzávalók

A süteményhez: 45 g darált mandula • 10 g kókuszreszelék • 20 g darált törökmogyoró • 50 g porcukor • 20 g liszt • 80 g tojásfehérje (3 kisebb tojás) • 50 g cukor

A ropogós pralinéhez: 240 g praliné csokoládé • 140 g crêpes dentelles (francia ropogós palacsinta) • 200 g (bögrényi) csokoládémáz • 26 cm átmérőjű tortagyűrű

A csokoládé mousse-hoz: 90 g tej • 3 zselatinlap • 90 g étcsokoládé • 50 g tejszokoládé • 250 g 30% zsírtartalmú felvert habtejszín

Előkészítés

A sütemény elkészítése: Egy tálban keverje össze a porcukrot, a lisztet, a darált mandulát, a darált törökmogyorót és a kókuszt. Tegye a tojásfehérjéket a rozsdamentes acéltálba és készítse elő a többszörös habverőt. A fehérjéket maximális sebességen verje fel kemény habbá. Fokozatosan adja hozzá a cukrot, így egy nagyon kemény tojáshabot fog kapni. Adja hozzá a száraz keveréket és egy spatulával óvatosan forgassa azt be. A keveréket tegye egy habzsákba. Sütőpapírral bélelt tepsire nyomjon ki egy 1 cm vastag és 25 cm átmérőjű korongot és szórja meg porcukorral. Süsse 170°C fokon kb. 15 percig.

A ropogós praliné elkészítése: olvassza meg a csokoládét egy kanál repceolajjal a mikrohullámú sütőben. Törje össze a ropogós palacsintákat és vegyítse azokat össze az olvasztott csokoládéval. Két pergamenpapír között terítsen el 5 mm magasságú keverékréteget, és tegye a hűtőbe. Ha a sütemény lehűlt, készítse el a csokoládé mousse-t: olvassza meg az ét- és tejszokoládét a mikrohullámú sütőben. Egy lábasban forralja fel a tejet és adja hozzá az előre beáztatott zselatint (kb. 10 percig hideg vízben áztassa, majd nyomkodja ki, hogy puhább legyen). Öntse a forró tejet a megolvasztott csokoládéra, majd kézi habverővel keverje jól össze, hogy sima keveréket kapjon. Hagyja kihűlni. Figyeljen arra, hogy a rozsdamentes acéltál nagyon hideg legyen, és csak akkor tegye bele a folyékony krémet. Készítse elő a többszörös habverőt és a tetőt. 7-es fokozaton 2 percig, majd 8-os fokozaton 4 percig verje a keveréket. Adja a tejszínhabot a csokoládéhoz és óvatosan keverje össze a keveréket. Így elkészült a csokoládé mousse.

Összeállítás: sütőpapírral bélelje ki a tortagyűrűt, mert a gyűrű így majd könnyen eltávolítható lesz. Helyezze a sütemény-korongot a gyűrű aljára. A ropogós pralinéból vágjon ki egy, a sütemény átmérőjével megegyező méretű korongot és helyezze azt a sütemény tetejére. Igazítsa a helyére a sütemény körül levő gyűrűt, végül kenje fel a csokoládé mousse-t. Figyeljen arra, hogy a mousse teljesen el legyen simítva, majd tegye a tortát a mélyhűtőbe legalább 12 órára. Felszolgálat előtt tegye a tortát egy tortarácsra és távolítsa el a gyűrűt. Óvatosan melegítse fel a csokoládémázat a mikrohullámú sütőben és borítsa be a tortát ezzel a mázzal. 5 perc után tegye a tortát egy tortatálra és kínálás előtt 2 órával hagyja felolvadni.

Cukkini gratin

Részére 6 embernek

Szükségesek tartozékok:



Hozzávalók

1 kg cukkini • 3 tojás • 250 g tejföl • 100g gruyère sajt • só, bors, szerecsendió



Előkészítés

Melegítse elő a sütőt 220 °C-ra. Az A dobra illesztett zöldségvágón válassza ki a 5-as sebességet, majd szeletelje fel a cukkinit. Egy serpenyőben 10 percig pirítsa meg a cukkinit. Tegye félre. A D dobra illesztett zöldségvágóval reszelje le a gruyère sajtot 3-es sebességen. Tegye félre. A többpengés villával és a fedéllel ellátott rozsdamentes tálban verje fel a tojásokat és a tejfölt. Adja hozzá a sót, a borsót és a szerecsendiót. Válassza ki a 3-es sebességet és járassa 30 másodpercig. Helyezze a cukkini felét egy kivajazott, sütőálló tálba, majd szórja meg a gruyère sajt felével. Helyezze a maradék cukkinit egy tálba, majd szórja rá a maradék gruyère sajtot. Öntse le a cukkinit a tojás, a tejföl, a só, a bors és a szerecsendió keverékével. 220 °C-on, 25-30 percig süsse. Melegen tálalja.

Tipp: A frissesség érdekében egy kevés mentát is adjon hozzá.

Fűszeres kenyér

Részére 6 embernek

Szükségesek tartozékok:



Hozzávalók

200 g finomliszt • 4 tojás • 11g sütőpor 100 ml tej • 50 ml olívaolaj • 12 napon szárított paradicsom • 200 g feta sajt • 15 magozott zöld olíva • egy csipetnyi curry por (opcionális) só és bors

Előkészítés

Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra. Vajazza ki és lisztezze ki a sütőformát. A mixerrel és fedéllel ellátott rozsdamentes acél tálban keverje össze a lisztet, a tojást és a sütőport. A keverést az 1-es fokozaton kezdje, majd fokozatosan növelje a 5-as fokozatig. Öntse hozzá az olívaolajat és a tejet, majd keverje további 1,5 percig. Csökkentse a sebességet az 1-es fokozatra, majd adja hozzá a szárított paradicsomot (vágja fel darabokra), a kockára vágott feta sajtot, a zöld olívát (vágja fel darabokra) és a curry port. Fűszerezze be. Öntse a keveréket a sütőformába, majd a sütőtől függően süsse 30-40 percig. Annak ellenőrzése érdekében, hogy a cipó megsült-e, szurkálja meg egy késsel.

Tipp: A feta sajtot mozzarella is cserélheti, és néhány felaprított bazsalikom levelet is hozzáadhat.



Pizzatészta

Egy pizzához

Szükségesek tartozékok:



Hozzávalók

150 g kenyérliszt • 90 ml langyos víz • 2 evőkanál olívaolaj • 3 g szárított élesztő • só

Öntse a lisztet és a sót a rozsdamentes acél tálba és szerelje fel a dagasztókart. Tegye rá a fedelet. Állítsa a gépet 3-es fokozatra, majd járassa néhány másodpercig, öntse hozzá az élesztőt, majd állítsa 7-es fokozatra. Adja hozzá a langyos vizet, az olívaolajat és járassa a készüléket, amíg a tészta gömb alakú nem lesz. Hagyja, hogy a tészta kétszer akkora méretűvé keljen. Nyújtsa ki a tésztát, és a receptnek megfelelően használja fel.



Húsgombóc

Részére 4 embernek

Szükségesek tartozékok:



500 g sovány marhaszelet 1 csapott evőkanál finomliszt • 1 közepes méretű újhagyma • 1 gerezd fokhagyma • 3 szál petrezselyem • só és bors

Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra. A kislyukú védőráccsal ellátott húsdaráló segítségével 7-es fokozaton darálja le a húst. Öntse a darált húst és a többi hozzávalót a rozsdamentes acél tálba. Helyezze fel a mixert és a fedelet, majd járassa a gépet egy percig az 1-es fokozaton. A keverés után készítsen dió méretű golyókat a keverékből. Helyezze a húsgolyókat a sütőlapra, és fedje le sütőpapírral. 25 percig süsse a sütőben. A sütési idő felénél forgassa át a húsgolyókat.

Tipp: A marhahúst bárányhússal, a petrezselymet pedig korianderre cserélheti.

